

なごみ

令和二年十一月

題字（特養）利用者
周防 和衛様

研修で学べること

認知症についての理解を深め、ケアの質を高める目的で、研修を開催しました。

研修では認知症の種類と特徴、中核症状とBPSD（行動・心理症状）の理解、介助者の健康維持の重要性などを中心に学び、事例の検討も行いました。実際のケアの場面でも活用できるような事例を選ぶことで、検討の為のグループワークも普段の自分たちの業務の場面に置き換えて考えることができ、活発な意見交換がなされていきました。

研修後は「認知症に対する認識について整理し直す良い機会に



なった」とこれからも認知症への理解を深め、ご利用者ひとりひとりの想いを汲み取れるようになりたい」といった感想が寄せられていました。今後も職員ひとりひとりがスキルアップすることで、ご利用者の皆様により良いケアを提供できるように、研修を企画、実施していきたいと思えます。（瀧）

デイサービス

ある日の昼食、デイサービスでは、鮭のちゃんちゃん焼きを、出来立てほやほやでお出ししました。

ちゃんちゃん焼きは、鮭と野菜を焼いて味噌などで調味した北海道を代表する郷土料理です。『ちゃんちゃん焼き』という名前の由来は、手早く「ちゃっっちゃっ」と作れるからという説、ちゃん（お父さん）が作ることからついた説、調理する際にハラ

が鉄板にあたって「ちゃんちゃん」と音がするからという説など、諸説あるそうです。



ホットプレートで具材を蒸し焼きにして、最後にバターを乗せるといい香りが漂います。「おいしそうやね〜」「お腹空いてきたわ〜」と



声が上がりに、しめじやさつま芋など季節の野菜がたくさん入って見た目も味も大満足。「ちゃっっちゃつと食べよう」と笑いも出たところで、楽しい昼食のひと時を過ごすことが出来ました。（長谷川）

逆瀬川・星の荘

逆瀬川・星の荘ユニットではご利用者と一緒にパンケーキを作りました。

小麦粉をハンドミキサーで混ぜたり、ホットプレートの上に乗せたりする工程をご利用者と職員が分担して行い、「こぼれそうやー」「ちゃんと混ぜてるかなあ」等、わーわーと盛り上がり、楽しみながら作ることができました。

焼けたパンケーキをみんなで分けてそれぞれトッピング。

シンプルにバターとはちみつ、贅沢にチョコレートソースと生クリームをたっぷりかける方などそれぞれに違う味の楽しみ方をされ、溢れんばかりの笑顔が

こぼれました。

先々月に行ったしそジュース作りでは、「ちよつとすっぱいなあ」



と仰っていたご利用者も今回のパンケーキは「また作って食べたいわ」と、とても満足した様子でした。しそジュース作りも今度は、ご利用者全員にうれしい！と言って頂けるようにリベンジも検討中です。(長田)

仁川・武庫川

十月十四日、食事レクリエーションとしてユニットですき焼きを作りました。ユニットに良い香りが立ち

込めると「お腹が

空いたわ」とご利用

者からも言葉が

漏れます。スタッ

フも皆様とわいわ

いお話をしながら

調理を楽しみまし

た。味の方はとい

うと、「柔らかいお

肉にしてね」と仰っ

ていたご利用者

にも満足頂けたよう

で、おかわりも



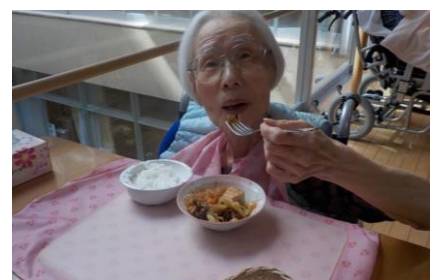
お食事の進まないご利用者にもしっ

かりと召し上がって頂け、職員も企画して良かったと嬉しく感じました。「またしてね。こんなんやったら毎日でもいいわ」そんな言葉に答えられるように今後も皆様に喜んで頂けるレクリエーションを企画、実施していきたいと思えます。(井谷)

鶴の荘・亀井荘

せっかくの秋ですが外出が難しい為、ご利用者の運動不足の解消やストレスの発散になればと思い、うちわと風船を使って手作りで風船卓球を行いました。

ネットは通販で用意したのですが、テーブルならどこにでも設置ができます。あるのとないのでは雰囲気の違いが大きい。その甲斐あってか普段おとなしい性格のご利用者も「えいっ！えいっ！」と表情を変えて真剣に取り組んでくださいました。10



分ぐらいの運動
 でしたが最後は
 「もう私のとこ
 ろにせんといて
 (笑)」とお疲れ
 の様子ながら
 も笑顔が見られ
 ました。次はも
 っと大勢でうちわを持ってやりた
 い
 ですね。(小松)



グループホーム

十月三十一日はハロウィンとい
 う
 事でスイーツ好きの職員が手作りお
 やつレク第二弾
 を行いました。

今回は、秋の
 味覚のサツマイ
 モを使ったスイ
 ートポテト。
 大きなサツマイ
 モを見て、ご利
 用者の皆さんも



「美味しそう」と大盛り上がり。「そ
 のまま焼いて焼き芋で食べたいな」

との声も。スタッフもそこは我慢し、
 サツマイモを茹でるとフロアいっば
 いにあまりいい匂いが漂います。茹で
 たサツマイモを漬すのは力仕事です
 がご利用者も手伝って頂けました。
 今回は焼かずにしっとり仕上げの丸
 いスイートポテトにチョコペンで顔
 を書いて仕上げました。
 「可愛いなあ」「美味しいわぁ」と大
 絶賛!!皆さんの笑顔を見ながら、
 次回は何を作ろうか?と楽しみが出
 来ました。(新井)

芋ほり

(ち)どりファームでは三種のさ
 つま芋の収穫を行いました。近年人
 気の糖度がとても高い蜜芋タイプの
 「紅はるか」「シルクスイート」「安
 納芋」です。掘ってみないと成長が
 わからず、やや心配でしたが芋づる
 式とはこのことか!というぐらい、
 つるを引くとたくさんのさつま芋が
 収穫できました。さつま芋は鮮度が
 命ではなく、熟成期間をおくことで
 糖度が増しておいしくなるのが特徴

です。すぐ
 に振る舞い
 たいところ
 をぐっと我
 慢し、只今
 眠らせ中で
 す。来月、
 炭火焼き芋にして皆様に召し上がっ
 て頂こうと思えます。三種の食べ比
 べも楽しんで頂きます。(仲田)



ノロウイルスについて

先月号で取り上げたノロウイルス
 について、今月号では感染予防に焦
 点を当ててご紹介したいと思えます。
 ☆食品の十分な加熱・ノロウイル
 スは食品の中心温度八十五℃以上、
 九十秒以上の加熱で死滅します。
 ☆手洗い…外出先から帰った時、
 トイレの後、食事の準備をする前、
 食べる前など、手を洗うタイミン
 グが大切です。
 ☆石鹸の使用…石鹸自体にはノロ
 ウイルスの殺菌効果はありませんが、
 手指の汚れを落とすことでウイルス

を手から除去しやすくなるからです。これからの季節、水が冷たくなり手洗いも短くなりがちですが、ウイルスを落とすためにもしっかりと石鹸で手を洗いましょう。

☆手の保湿・手に傷口やシワがあると、ウイルスが残りやすくなりやす。寒くなる前から手のケアを行い手荒れを防ぎましょう。

☆トイレの蓋をして水を流す・排泄物を流す際に、水はねによってウイルスが回りに飛び散るのを防ぐことが出来ます。

☆手の触れる箇所の消毒…ドアノブ、トイレの蓋、水道の蛇口、電気のスイッチ、リモコンなど、皆さんが普段よく手で触れる箇所を重点的に消毒します。次亜塩素酸ナトリウムがノロウイルスへの除菌効果が高いと言われていています。※薬品については注意書き、濃度などをしっかりと確認してご使用ください。

その他の注意点
☆嘔吐の処理の際などは、二次感染を防ぐため細心の注意を。

☆タオルの共有は避ける。

☆下痢があればお風呂は最後に入りましょう。などなど・・・

まだまだ感染予防対策はありませんが、まずは自分自身が感染しないことが大切です。これらの予防策は決して高齢者施設だけのものではなく、ご家庭でも有効です。ノロウイルス対策に活用してみてください。(畑田)

紅葉クイズ

秋も深まり朝夕はめっきり冷え込むようになりました。宝塚ちどりの玄関を飾る花木も紅葉しています。今回は紅葉の写真をいくつか用意しました。さて特徴、名前と写真が一致しますかな。(中島)

- ①ハウチワカエデ・・・葉の形が鳥の羽根で作ったうちわ(天狗が持つ羽団扇)に似ていることから
- ②メグスリノキ・・・日本特産。古くから民間療法で樹皮や葉を煎じた汁が眼病に効くといわれていた
- ③モミジバフウ・・・正式な名称は「アメリカバフウ」実の形も個性的で、ま

るでウニのような見た目
④イロハモミジ・・・葉っぱが5〜7つに大きく裂けることから、イロハニホヘトの文字を当ててイロハモミジ(あるいはイロハカエデ)と呼ばれるようになった。
⑤サトウカエデ・・・カナダの国旗にデザインされた葉の形。漢字で書くと「砂糖カエデ」



(A)

(B)

(C)

(D)

(E)

クイズの答え
 ① ハウチワカエデ (カエデ科) ② メグスリノキ (メギノキ科) ③ アメリカバフウ (ウルミヅバ科) ④ イロハモミジ (カエデ科) ⑤ サトウカエデ (カエデ科)